


Common Market for Eastern and Southern Africa

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

COMESA 033 (2004) (French): Norme pour les Abricots Secs





BLANK PAGE





NORME HARMONISÉE DE COMESA

COMESA/DHS 033: 2004

Norme pour les Abricots Secs

RÉFÉRENCE: DHS 033: 2004

Avant-propos

Le marché commun pour l'Afrique australe orientale et (COMESA) a été établi en 1994 en tant que grouper économique régional se composant de 20 Etats membres après la signature du Traité de coopération. En chapitre 15 du Traité de COMESA, les Etats membres étaient conformes pour coopérer sur l'étalonnage et la garantie de la qualité au but de faciliter le mouvement plus rapide des marchandises et des services dans la région afin d'augmenter l'expansion de l'expansion commerciale et industrielle d'intra-COMESA.

On s'attend à ce que la coopération dans l'étalonnage résulte dans avoir uniformément harmonisé des normes. On s'attend à ce que l'harmonisation des normes dans la région ramène les entraves techniques au rade de T qui sont normalement produites quand des marchandises et les services sont échangés entre les Etats membres de COMESA dus aux différences dans des impératifs techniques. On s'attend à ce qu'également des normes harmonisées de COMESA résultent dans des avantages tels qu'une plus grande productivité et compétitivité industrielle, une production agricole accrue et une sécurité de nourriture, une exploitation plus raisonnable des ressources naturelles entre d'autres.

Des normes de COMESA sont développées par les experts en matière de COMESA en normes représentant les organismes nationaux de normalisation et d'autres dépositaires dans la région selon des procédures et des pratiques internationales. Des normes sont approuvées en circulant les normes harmonisées par projet définitif (FDHS) à tous les Etats membres pour une voix d'un mois. La prétention est que tous les problèmes controversables auraient été résolus pendant les étapes précédentes ou qu'un standard international ou régional étant adopté a été soumis par un procédé de développement conformé à la pratique internationale admise.

Les normes de COMESA sont sujettes à la revue, pour suivre des progrès technologiques. On s'attend à ce que donc des utilisateurs des normes harmonisées par COMESA s'assurent qu'ils ont toujours la dernière version des normes qu'ils mettent en application.

Cette norme de COMESA est techniquement équivalente à la norme d'International *CODEX STAN 130-1981.*

Une norme harmonisée par COMESA ne prétend pas inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de sa application correcte

NORME CODEX POUR LES ABRICOTS SECS

CODEX STAN 130-1981

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les fruits séchés d'*Armeniaca vulgaria* Lam. (*Prunus armeniaca* L.) ayant subi un traitement ou une transformation convenable et offerts à la consommation directe. Elle s'applique également aux abricots secs conditionnés en vrac et destinés à être reconditionnés pour la vente au détail ou pour la vente directe aux consommateurs.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par abricots secs, on entend le produit: a) préparé à partir de fruits sains et mûrs des variétés issues d'*Armeniaca vulgaria* Lam. (*Prunus armeniaca* L.); et b) traité soit par séchage au soleil, soit par toute autre méthode reconnue de déshydratation - éventuellement après sulfuration - afin d'obtenir un produit séché marchand.

2.2 Types variétaux

N'importe quelle variété appropriée (cultivar) d'abricot peut être utilisée.

2.3 Modes de présentation

Les abricots secs doivent être présentés selon l'un des modes ci-après:

a) Entiers, avec noyau
b) Entiers, sans noyau
c) Entiers, dénoyautés et fourrés de substances comestibles
d) Moitiés (oreillons)
e) Morceaux - composés de portions d'abricots sains et mûrs, ayant une couleur caractéristique, de forme, de dimension et d'épaisseur irrégulières - à l'exclusion de fruits entiers
f) "Kamaradin" - pulpe ou pâte d'abricot sec présentée en feuille ou en flocons.

2.4 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit:

a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;

b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification de la présente norme applicable au mode de présentation de la norme se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition;

c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.5 **Classification par calibre** (facultatif)

Les abricots secs peuvent être désignés selon leur calibre, conformément au tableau ci-après:

Désignation	Nb. de fruits entiers avec noyau par kg	Nb. de fruits entiers dénoyautés par kg	Nb. de moitiés par kg
Très petits	Plus de 205	241-500	481-800
Petits	150-205	166-240	331-480
Moyens	115-149	131-165	261-330
Gros	95-114	100-130	200-260
Très gros	Moins de 95	Moins de 100	Moins de 200

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients de base

Abricots propres, sains, d'une qualité convenant à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

Autres substances comestibles appropriées pour fourrer le produit, y compris les glucides édulcorants nutritifs approuvés par la Commission du Codex Alimentarius (voir sections 2.3 c) et 7.1.2 c)).

3.3 Critères de qualité

3.3.1 Teneur en eau

a) Abricots secs **non soufrés** non traités à l'acide sorbique - au maximum 20 % m/m

b) Abricots secs **soufrés** et/ou traités à l'acide sorbique - au maximum 25 % m/m

3.3.2 Facteurs de qualité - spécifications générales

a) Couleur caractéristique de la variété et du type de traitement;

b) Saveur et odeur caractéristiques du produit;

c) Absence de fruits endommagés, brisés, moisis et immatures pour les modes de présentation 2.3 a) à d) tels que décrits à l'alinéa 3.3.3, sous réserve des tolérances prévues à l'alinéa 3.3.4;

d) Grosseur généralement uniforme à l'intérieur de chaque catégorie de calibre, lorsque la déclaration en est faite;

e) Absence d'insectes ou d'acariens vivants;
f) Impuretés minérales - non tolérées dans la mesure où la qualité comestible ou l'utilisation du fruit est matériellement affectée;
g) Matières étrangères - absence virtuelle de matières végétales étrangères, de débris d'insectes et d'autres substances non admises.

3.3.3 **Définition des défauts**

a) ***Fruit endommagé*** - fruit affecté par tout dommage ou lésion de la surface provoqué par des facteurs tels que l'action de la grêle, etc., et affectant plus de 5 mm^2 de la surface du fruit.

b) ***Fruit brisé*** - fruit affecté par tout dommage résultant d'une coupe défectueuse ou de toute autre action mécanique.

c) ***Fruit immature*** - fruit dont la teneur en sucre est généralement insuffisante et qui peut avoir un goût acide.

d) ***Fruit endommagé par les insectes*** - fruit affecté par un dommage causé par des insectes ou contenant des cadavres d'insectes, d'acariens, etc.

e) ***Fruit moisi*** - fruit qui est visiblement affecté par des moisissures ou la pourriture.

f) ***Fruit sale*** - fruit souillé par des malpropretés incrustées ou toute autre matière étrangère.

3.3.4 **Tolérances de défauts**

La taille des unités-échantillons doit être d'un kg.

Les tolérances de défauts ci-après s'appliquent à tous les modes de présentation, à l'exception des "Morceaux" et du "Kamaradin".

Défaut	Maximum autorisé
Morceaux	10 % m/m
Fruits endommagés	10 % m/m
Fruits brisés	10 % m/m
Fruits endommagés par des insectes et fruits sales	5 % m/m
Fruits moisis	1 % m/m
TOTAL	15 % m/m
Fruits immatures	10 % m/m

4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Concentration maximale

4.1	Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium	500 mg/kg, seuls ou en combinaison exprimés en acide sorbique
4.2	Anhydride sulfureux	2 000 mg/kg

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2 (1985) Codex Alimentarius Volume 1) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables au produit.

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.

5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;

- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et

- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans que cela nuise à la qualité du produit et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991) Codex Alimentarius Volume 1), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "Abricots secs".

7.1.2 L'étiquette doit en outre porter mention, dans l'appellation du produit ou à proximité immédiate de celle-ci, de l'un des modes de présentation indiqués ci-après:

a) Entiers, avec noyau
b) Entiers, dénoyautés
c) Entiers, dénoyautés, fourrés avec ..., selon le cas
d) Moitiés
e) Morceaux
f) "Kamaradin".

7.1.3 **Autres modes présentation**: Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation au paragraphe 2.4, l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

7.2 **Déclaration facultatives**

7.2.1 Dans le cas des abricots secs entiers ou en moitiés, une classification par calibre peut figurer sur l'étiquette si le conditionnement est conforme aux spécifications énoncées au paragraphe 2.4

7.2.2 La variété ou le type variétal des abricots secs peut être indiqué sur l'étiquette.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Codex Alimentarius Volume 13.